



RÉGION Bourgogne

SOUS-RÉGION Côte de Beaune

CLASSIFICATION Appellation d'Origine Contrôlée Premier Cru

CÉPAGES 100% Chardonnay

COULEUR Vin blanc

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Cette appellation se situe au cœur de la Côte de Beaune, aux pieds de collines surplombant cette célèbre ville, capitale des vins de Bourgogne. Le Climat "Les Pertuisots" se situe à mi-coteau entre les "Sizies" et les "Vignes Franches", à une altitude entre 240 et 260 m. Exposition Sud-Est.

GÉOLOGIE DU SOL

Sols caillouteux et rougeâtres, calcaires et assez marneux : idéal pour de grands vins blancs.

VIGNOBLE

Age moyen des vignes : 35 ans. Conduite de la vigne en culture raisonnée. Plantations : 10 000 pieds / hectare. Rendement : 48 hectolitres / hectare.

VENDANGES

Vendanges manuelles.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique est réalisée en fûts de chêne, dont 40% sont neufs.

ELEVAGE

L'élevage se prolonge ensuite pendant 16 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe or blanc, avec de légers reflets argent. Au nez, notes briochées, vanille et noisettes. A l'aération, notes de bonbon au caramel, puis notes de fruits jaunes, comme l'abricot. En bouche, bel équilibre entre onctuosité et acidité. Beaucoup de gras et d'ampleur en milieu de bouche. Finale longue et fraîche avec des saveurs toniques.

ACCORDS METS & VINS

Idéal sur des coquillages et fruits de mer gratinés ou des poissons et crevettes agrémentés d'une sauce épicée. Pour les viandes, parfait sur les volailles en sauce. Fromages : bleus, chèvres et gruyères.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

11-12°C

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

A boire dans les 5 ans

ANALYSES

%Vol : 13,3 - SR (g/L) : 1,3 - AT (g/L ac. tartrique) : 5,85



Pierre André ! Ce seul nom évoque les plus grandes appellations de Bourgogne. C'est au cœur de la côte de Beaune et plus précisément sur les terres de Corton, que notre Maison a vu le jour en 1923. Des terres où l'exceptionnel côtoie le merveilleux. Aujourd'hui, nos prestigieux vins de Bourgogne sont dégustés... et réputés dans le monde entier.